

Benutzerhandbuch

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

- Bitte beachten Sie bei der Verwendung dieses elektrischen Messerschärfers immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen wie folgt:
1. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person streng überwacht und über die Verwendung des Geräts unterrichtet. Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 2. Jeder Benutzer sollte alle Anweisungen vor dem Gebrauch lesen, insbesondere wenn Kinder anwesend sind.
 3. Um das Risiko von Feuer, Stromschlag, schweren Verletzungen und Sachschäden zu verringern, tauchen Sie den SHARPAL Schärferr nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
 4. Stecken oder trennen Sie das Gerät nicht mit nasser Hand von der Steckdose.
 5. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas - oder Elektrobrenners oder anderer beheizter Oberflächen auf.
 6. Trocken schärfen. Verwenden Sie keine Schleiföle, Wasser oder andere Gleitmittel.
 7. Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es dann von der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird, bevor Sie Teile montieren oder demonstrieren und vor der Reinigung. Ziehen Sie zum Trennen den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
 8. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
 9. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Netzteil oder Anschlusskabel oder nachdem das Gerät fehlerhaft funktioniert oder heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers an: warranty@sharpal.com, um Informationen zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung zu erhalten.
 10. Die Verwendung von Anbaugeräten, die vom Hersteller nicht empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
 11. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Tischkante oder Theke hängen;
 12. Führen Sie das Stromkabel vorsichtig weiter, um Beschädigungen durch die Messerklingen beim Schärfen zu vermeiden.
 13. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Trennen Sie das Gerät immer von der Steckdose, wenn es nicht benutzt wird oder wenn es gereinigt wird.
 14. Versuchen Sie nicht, Scheren, Keramikmesser, Axtklingen oder andere Klingen zu schärfen, die nicht frei in die Schlitze passen.
 15. Nicht im Freien verwenden.
 16. Nur für den Hausgebrauch.

17. BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

⚠ Warnung: Messer, die richtig geschliffen werden, sind schärfer als erwartet. Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden und behandeln Sie sie mit äußerster Vorsicht. Schneiden Sie nicht in Richtung eines Teils Ihrer Finger, Hand oder Körper. Fahren Sie nicht mit dem Finger an der Schneidkante entlang. Sicher aufbewahren.

Elektrisch angetriebene Stufe
2 - 1000 Körnung (15 Mikron)
Extra Feindiamantscheibe
zum Schleifen

Elektrisch angetriebene Stufe 1 - 325 Körnung
(45 Mikron) Grobe Diamantscheibe für
schnelle Kanteneinstellung

Manuelle Stufe 3 - Keramik-V-Schlitz zum
Veredeln und schnellen Ausbessern
Verwenden Sie Stufe 3 nur für gezackte Messer



VOR DEM SCHÄRFEN

Hinweis: Reinigen Sie Ihr Messer immer vor dem Schärfen. Halten Sie zu Ihrer Sicherheit Ihre Finger jederzeit von der Klingenkante fern. **Dieser Schärferr ist für alle Messer mit doppelt abgeschrägter Schneide geeignet, jedoch nicht für Scheren oder einfach abgeschrägte Schneidmesser.**

Messer mit **doppelt abgeschrägter gerader Kante** können in allen drei Stufen geschärft werden. Die Verwendung von Stufe 1 kann jedoch nur erforderlich sein, wenn das Messer sehr stumpf ist oder wenn Sie eine neue Schneide erzeugen möchten.

Um zu verhindern, dass Schleifer und Tisch vom Messer geschnitten werden, platzieren Sie den Schleifer beim Schärfen so nah wie möglich an der Tischkante.

Schärfen Sie Küchenmesser nur in Stufe 3. Schärfen Sie keine gezackten Messer in Stufe 1 und Stufe 2.

ANLEITUNG ZUM SCHÄRFEN VON MESSERN

Elektrisches Schärfen - nur Klingen mit gerader Kante

Stufe 1 Grobes Diamantrad - Schnell eine neue Kante setzen

Stufe 2 Feines Diamantrad - Schärfen für eine glatte Kante

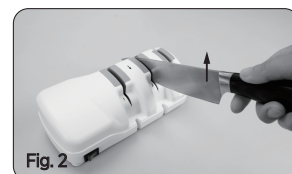
Die Stufe 1 Grobes Diamantrad ist für die stumpfe oder beschädigte Kante, die eine neue Kanteneinstellung erfordert. Die Stufe 2 Feines Diamantrad ist für die Klinge mit einer leicht stumpfen Schneide. Wenn das Messer bereits einigermaßen scharf ist, überspringen Sie Stufe 1 und gehen Sie direkt zu Stufe 2.

1. Legen Sie den Messerschärferr auf eine ebene, stabile Oberfläche. Stecken Sie den Stecker am Ende des Anschlusskabels in eine geeignete Steckdose (die Nennleistung ist auf dem Etikett angegeben). Drücken Sie den Schalter auf "-".

2. Führen Sie die Klinge vollständig und senkrecht in den entsprechenden Schärfschlitz in einem 90°-Winkel zum Schleifer ein. **Ziehen Sie die Messerklinge vorsichtig mit leichtem Druck von der Ferse zur Spitze in Richtung der Anzeigepfeile** (Siehe Fig. 1). **Heben Sie am Ende des Zuges an, um die Spitzen Ihrer Klinge zu schärfen** (Siehe Fig. 2).

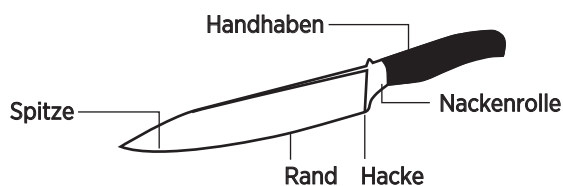
Hinweis: Bei Verwendung des Messerschärfers ist ein leichter Druck nach unten ausreichend. Starker Druck kann zum Verlust der Kontrolle über das Messer führen und zu möglichen Verletzungen führen. In der Zwischenzeit **kann starker Druck dazu führen, dass die Diamantscheibe stecken bleibt und nicht mehr funktioniert. Stoppen oder unterbrechen Sie niemals die Bewegung der Klinge, wenn Sie mit einem Schleifrad in Berührung kommen.**

Um ein gleichmäßiges Schärfen über die gesamte Klingenlänge zu gewährleisten, setzen Sie die Klinge in die Nähe ihres Polsters oder Griffs ein und ziehen Sie sie gleichmäßig, bis sie den Schärfschlitz verlässt.



3. Wiederholen Sie die obigen Schritte, bis die Klinge scharf ist. **Ziehen Sie die Klinge immer durch den Schärfschlitz von der Ferse bis zur Spitze, niemals hin und her.**

Hinweis: Aufgrund einiger Griffkonstruktionen können Sie bei einigen Messern mit einem dicken Polster in der Nähe des Griffs möglicherweise nicht die gesamte Länge der Klinge mit dem elektrischen Schärf Rad schärfen (Siehe Fig. 3). In diesen begrenzten Fällen empfiehlt es sich, die manuelle Stufe 3.



(Fig. 3)



Manuelles Veredelung und Politur - gerade oder gezackte Klingen

Stufe 3 Feine Keramik Klinge – Zum Verfeinern und schnellen Ausbessern.

Da es sich bei **Stufe 3** um eine manuelle Verfeinerungs- und Polierphase ist, sollte der Netzschalter ausgeschaltet werden. Wenn das Messer in **Stufe 1 & Stufe 2** vollständig geschärft ist, wird **Stufe 3** benötigt, um eine rasiermesserscharfe Schneide zu schärfen und zu polieren. Für optimale Ergebnisse sorgen sanfte und gleichmäßige Züge in einem 90°-Winkel, während Sie den leichten Druck nach unten beibehalten, wenn Sie die Klinge von der Ferse zur Spitze ziehen, niemals hin und her. Die fertige Kante wird sehr scharf und gratfrei sein.

Versuchen Sie, Ihre wertvollen Messer zunächst mit **Stufe 2** dem feinen Diamantrad oder mit **Stufe 3** dem Keramik Schliiff zu schärfen.

GEZACKTES MESSERSCHÄRFEN

Wellenzackende Blätter ähneln Sägeblättern mit gewellten Vertiefungen und einer Reihe spitzer Zähne. Im normalen Gebrauch machen die spitzen Zähne den größten Teil des Schneidens aus. **Verwenden Sie nur Stufe 3, die die Zähne der Verzahnungen schärft und Mikroklingen entlang der Kante dieser Zähne entwickelt** (Siehe Fig. 4).

INSTANDHALTUNG

1. Der Messerschärfer hat zwei spezielle Behälter an der Unterseite zum Sammeln von Metallspänen von Messern. Entfernen Sie gelegentlich die graue rechteckige Reinigungsabdeckung, die eine Öffnung an der Unterseite des Spitzers abdeckt (Siehe Fig. 5). Metall Partikel haften an einem Magneten, der an der Innenseite dieser Abdeckung befestigt ist. Reiben oder bürsten Sie angesammelte Späne einfach mit einem Papiertuch oder einer kleinen Bürste vom Magneten ab und setzen Sie die Abdeckung wieder in die Öffnung ein. Wenn größere Mengen an Metall oder anderem Staub entstanden sind, können Sie den verbleibenden Staub durch die Bodenöffnung ausschütteln, wenn die Abdeckung entfernt wird. Setzen Sie die Abdeckung nach der Reinigung sicher wieder auf.

2. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder lagern.

3. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie kein Schmiermittel oder Wasser, um die Diamantschleifscheibe zu reinigen.

4. Mit diesem Schärfen ist kein Öl oder andere Schmierflüssigkeit notwendig.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem: Der Schleifer läuft während des Gebrauchs nicht mehr.

Ursache: Der Schleifer hat einen eingebauten Motor Thermostat als Sicherheitsmerkmal. Es schützt den Schleifer vor Überhitzung, wenn er versehentlich über einen längeren Zeitraum eingeschaltet bleibt oder unsachgemäß verwendet wird.

Lösung: Wenn der Thermostat den Motor abschaltet, trennen Sie den Schleifer und warten Sie etwa eine Stunde, bis der Motor abgekühlt ist und starten den Schleifer neu. Wenn der Motor immer noch nicht wieder startet, kontaktieren Sie uns bitte über die SHARPAL-Website oder senden Sie eine E-Mail direkt an warranty@sharpal.com.

Problem: Der Diamant ist abgenutzt, weil das Schärfen eines Messers länger dauert als zu Beginn.

Ursache: Diamant-Einlaufphase – Anfangs wirkt die Diamantscheibe besonders rau und aggressiv. Es wird im Laufe der Zeit glatt, ohne die Leistung zu beeinträchtigen.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

F: Wie oft sollte ich meine Messer schärfen?

A: Ein schneller und einfacher Papiertest, um den Zustand Ihrer Klinge zu überprüfen: Wenn Sie Papier mühelos mit Ihrem Messer schneiden können und es sich nicht verfängt und reißt, ist Ihr Messer in gutem Zustand. Wenn das Papier unter dem Messer zerknittert oder die Schneide auf dem Papier hängen bleibt, bedeutet dies, dass Ihr Messer stumpf ist. Dann verwenden Sie den elektrischen Messerschärfer, um eine neue rasiermesserscharfe Schneide auf Ihre Klinge zu legen.

F: Wie viele Züge sollte ich mein Messer schärfen?

A: 15 Züge sind ein guter Ausgangspunkt für ein stumpfes Messer. Auf einer sehr stumpfen Kante beginnt es mit 20 Zügen; wenn es immer noch nicht scharf ist, wiederholen Sie bitte, bis die Schneide scharf ist. Wenn Sie nur nachbessern, reichen 5 Züge. Hartstahlklingen benötigen mehr Züge als weichere Stahlklingen zum Schärfen.

F: Manchmal bleibt das Schäfrad stehen, wenn ich das Messer durch die Schärfschlitze ziehe. Woran liegt das?

A: Der Messerschärfer ist so konzipiert, dass er sehr wenig Kraftaufwand erfordert, um die Klinge durch die Schärfschlitze zu ziehen. Wenn übermäßiger Druck auf das Messer ausgeübt wird, während es durch die Schärfschlitze gezogen wird, bleibt das Schäfrad stehen.

F: Mein Schleifer erzeugt ein lautes vibrierendes Geräusch. Warum ist das so?

A: Dieser elektrische Messerschärfer verwendet eine schnell rotierende diamantbeschichtete Schärfscheibe zum Schärfen von Messern. Aufgrund der Rotationsgeschwindigkeit kann ein vibrierendes Geräusch zu hören sein. Das ist normal und zu erwarten.

ACHTUNG: Wir empfehlen Ihnen, beim Schärfen einer Klinge mit diesem Produkt Anti-Schnitt-Handschuhe zu tragen.

WARNUNGEN: Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

• Sehen Sie sich das zugehörige Demo-Video auf YouTube an: bit.ly/198HVideo
Oder scannen Sie den QR-Code

• Jedes SHARPAL Produkt ist für **3 Jahre** ab Kaufdatum bei normaler Abnutzung frei von Material- und Verarbeitungsfehlern, mit Ausnahme von Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Änderungen verursacht wurden. DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR NICHT-INDUSTRIELLE ODER NICHT-KOMMERZIELLE VERWENDUNG. Wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, kontaktieren Sie uns bitte über die SHARPAL Website oder senden Sie eine E-Mail direkt an warranty@sharpal.com.

